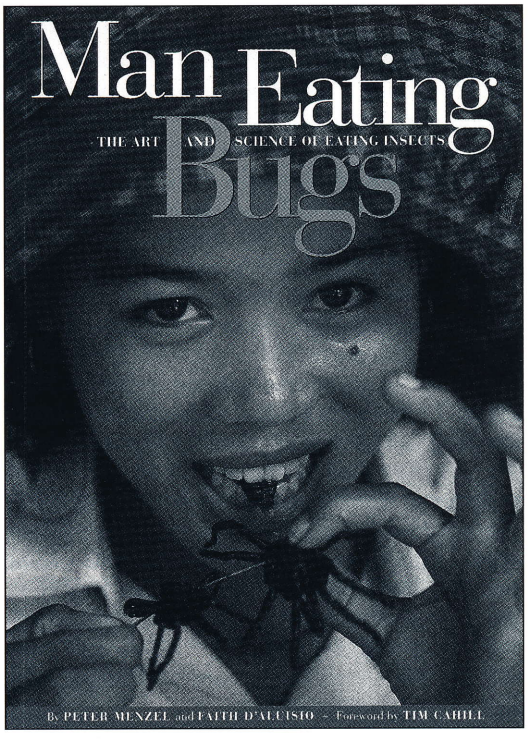
Insekter på menyn?

Menzel, P. & D'Alusio, F. 1998. *Man Eating Bugs. The art and science of eating insects.* Ten Speed Press. 192 sidor. Häftad. ISBN 1-58008-022-7. Pris USD 19.95 (GBP 20.50 från England).



Att äta insekter låter väl inget vidare för de flesta av oss. Kanske har någon vågat sig på att testa? Själv har jag smakat på ett par dagsländor och en nattslända (för att som fiskare få veta vilka smaker en öring tycker om). De var beska och knappast goda, men smakade inte så illa att jag måste spotta ut dem direkt. Kanske skulle de gå att äta om man lagar till dem och kryddar lite.

De flesta har säkert hört talas om att man äter svärmande termiter i Afrika, honungskrukemyror i Australien samt rostade myror, gräshoppor och lite olika skalbaggs-och fjärilslarver här och var. Peter Menzel har rest runt i världen och provat många slags insekter från olika kulturer. Han har haft med sig sin fru Faith D'Alusio, som är lika tveksam till att äta insekter som de flesta av oss. Tillsammans har de gjort en bok om konsten att äta insekter och om människorna som gör det. Boken är rikt illustrerad med högklassiga fotografier av marknader, maträtter och insekter.

Man tycker nog att författarens första kontakt med att äta insekter skulle ha avskräckt honom. Han besökte Taxo i Mexico, där man en gång varje år ger sig ut för att samla bärfisar. Dessa krossas tillsammans med chilipeppar och tomater så att man får en smet som kan bredas ut på en skiva bröd. Under insamlingen ätes också en och annan levande bärfis direkt, vilket författaren provade på. Han fann att de smakade som någon slags bitter medicin, vilket låter rimligt med tanke på att denna bärfisart, *Euchistus taxoensis*, innehåller mycket jod.

Intresset för insekter som föda har fått Peter Menzel att åka ut i världen och besöka kulturer där man äter insekter. Vid varje besök ges en berättelse av entusiasten (Peter) och en av tvivlaren (Faith), och denna kombination gör boken till mycket trevlig läsning. Författarna åker inte bara iväg för att bli serverade insekter, de följer också med ut för att samla in dem.

Som väntat besöks i första hand naturfolk, som ju har bäst kunskaper om att samla in insekter som går att äta. Termiter, gräshoppor och andra hopprätvingar är populära på många ställen, liksom olika slags larver. Bland udda grupper som författarna hittat under sina resor finner man trollsländor, cikador, bärfisar och jättesimskinnbaggar - belostomatider. De senare verkar smaka lika illa som man kan föreställa sig och bör nog inte tuggas på hela. Peter har dock provat (en gång och aldrig mer). Men det finns faktiskt en speciell sås kryddad med belostomatider som används till fiskrätter i Thailand.

I många kulturer letar man upp träd eller rötter som är angripna av fjärils- eller skalbaggslarver. Oavsett om man befinner sig på Nya Guinea, i Uganda eller i Peru ger sig folk ut för att leta efter döende palmer. Man hackar upp dem och plockar åt sig stora, feta skalbaggslarver som äts direkt, eller tas hem för att stekas eller kokas och göra gryta på.

I en del områden har man gjort business av att att folk vill äta insekter. I norra Sydafrika och södra Botswana får en del människor periodvis sin inkomst genom att samla in larver av påfågelspinnaren *Imbrasia bellina*, som lever på trädet mopane (*Colophospermum mopane*). Larverna, som äter blad, plockas en och en och dödas genom att man trycker hårt på dem så att tarminnehållet sprutar iväg. Speciella uppköpare reser runt med små lastbilar och tar med sig larverna till marknader för försäljning.

I Kina samlar man in vissa myror i släktet *Polyrhachis*, bl.a. för att krydda risvin. Det har lett till att man föder upp dessa myror, eftersom de blivit allt svårare att hitta i naturen. I Japan har man gett sig på massinsamling av nattsländelarver. I vissa rena bäckar rotar man runt bland stenarna på botten så att nattsländelarverna lossnar och förs med strömmen till ett nät längre nedströms. Efterfrågan på larver är stor och det går uppenbarligen att livnära sig på insamling delar av året. När man läser om myrorna i Kina och nattsländorna i Japan får man en känsla av att vissa arter av insekter kan vara i farozonen, inte för att människan försöker bli av med dem utan för att hon vill få tag i dem och äta upp dem. Det känns ganska märkligt.

Det som jag tycker är mest fascinerande vad gäller kommersiell fångst av insekter försiggår i Kambodja. Här samlar man på vissa ställen in syrsor nattetid med hjälp av lysrör med blandljus drivna av bilbatterier. Syrsorna transporteras sedan i kylboxar till marknader i Thailand. Insamlingsmetoden är ju precis densamma som när vi samlar insekter under en ljusfångst, men syftet med insamlingen är ett helt annat.

I bokens sista avsnitt tas upp att man även i USA börjat intressera sig för insekter som mat. I södra USA säljer man genomskinliga slickepinnar med insekter inuti. Detta får väl ses som en kuriositet, och man kan väl misstänka att inte så många verkligen äter upp insekten i mitten.

Ett bra grepp i boken är att det finns små insprängda faktarutor här och där. I en av dessa får man t.ex. veta att de flesta människor i Afrika som äter termiter har majs som stapelföda. Majs saknar två viktiga aminosyror, och just dessa aminosyror finns i termiterna.

I anslutning till de olika kapitlen i boken finns ibland recept på maträtter med insekter. Det finns också många bilder med färdiga maträtter, och ibland ser det faktiskt inte så tokigt ut. Vad sägs t.ex. om gräshoppstacos:

200 g gräshoppor
2 vitlöksklyftor
1 pressad citron, salt
2 mogna avocados, mosade
6 platta majsbröd (tortillas)

Rosta medelstora gräshoppor 10 minuter i ugnen vid 175°C. Smaksätt med vitlök, vätskan från en citron och salt. Bred ut mosad avocado på ett majsbröd (ett litet tunnbröd går säkert också bra). Strö de rostade gräshopporna över avocadon och provsmaka.

Slutomdömet om den här boken blir att den är en ypperlig genomgång på temat insekter som föda. Den som till att börja med ställer sig tveksam till att äta insekter kanske blir lite nyfiken på att prova.

Ragnar Hall

SÄLJES

SVENSKA FJÄRILAR, Frithiof Nordström & Einar Wahlgren,
25 häften (i mappar) utgivna 1935-1941.

Riktpris: 800:- eller till högstbjudande.

Berit Ahlström
tel. 046 - 29 17 74